



## Szkolenie: Nowoczesna kuchnia cateringowa

Numer usługi 2024/09/30/41749/2335864

1 643,20 PLN brutto

1 643,20 PLN netto

205,40 PLN brutto/h

205,40 PLN netto/h

Pośrednictwo  
Biznesowe Maciej  
Pyszka



📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 17.01.2025 do 17.01.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupą docelową szkolenia "Nowoczesna kuchnia cateringowa" są profesjonalni kucharze i szefowie kuchni w branży cateringowej, właściciele firm cateringowych oraz menedżerowie, którzy chcą wprowadzić innowacje do swojej oferty. Szkolenie skierowane jest również do pracowników gastronomii w hotelach i restauracjach, pasjonatów kulinarnych oraz osób planujących rozpoczęcie działalności w cateringu, pragnących zdobyć wiedzę na temat nowoczesnych technik i standardów.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	4
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia "Nowoczesna kuchnia cateringowa" jest zapoznanie uczestników z nowoczesnymi technikami przygotowywania potraw oraz aktualnymi trendami w branży cateringowej. Uczestnicy nauczą się planować menu dostosowane do potrzeb klientów, efektywnie zarządzać procesem przygotowania posiłków oraz podnosić jakość usług cateringowych, co przyczyni się do zwiększenia satysfakcji klientów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość nowoczesnych technik kulinarnych	Uczestnik stosuje innowacyjne metody przygotowywania potraw, co pozwoli mu na tworzenie atrakcyjnych dań.	Wywiad swobodny
Umiejętność planowania menu	Uczestnik opracowuje zróżnicowane menu dostosowane do różnych potrzeb klientów oraz okazji.	Wywiad swobodny
Zarządzanie procesem przygotowania posiłków	Uczestnik organizuje pracę w kuchni, co pozwoli na efektywne przygotowanie dań na dużą skalę.	Wywiad swobodny
Estetyka podania potraw	Uczestnik charakteryzuje zasady dotyczące dekoracji i estetyki podawania dań, co wpływa na atrakcyjność serwowanych potraw.	Wywiad swobodny
Wykorzystanie sezonowych składników	Uczestnik charakteryzuje lokalne i sezonowe produkty w kuchni cateringowej.	Wywiad swobodny
Zrozumienie trendów w branży cateringowej	Uczestnik identyfikuje bieżące trendy i preferencje konsumentów, co pozwala mu dostosować ofertę.	Wywiad swobodny
Umiejętność dostosowywania potraw do wymagań klientów	Uczestnik swobodnie modyfikuje przepisy w odpowiedzi na potrzeby dietetyczne i preferencje klientów.	Wywiad swobodny
Wymiana doświadczeń i najlepszych praktyk	Uczestnik wymienia się doświadczeniami i pomysłami, co przyczynia się do rozwoju jego umiejętności kulinarnych.	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak

## Program

### 1. Wprowadzenie do nowoczesnej kuchni cateringowej

- Omówienie specyfiki branży cateringowej.
- Przegląd aktualnych trendów i innowacji w cateringu.
- Znaczenie jakości składników i estetyki potraw.

### 2. Planowanie menu

- Zasady tworzenia zróżnicowanego i atrakcyjnego menu.
- Uwzględnianie sezonowości składników i preferencji klientów.
- Przykłady menu na różne okazje.

### 3. Techniki kulinarne w kuchni cateringowej

- Nowoczesne metody przygotowywania potraw (np. sous vide, molekularna kuchnia).
- Warsztaty praktyczne: przygotowywanie dań przy użyciu nowych technik.
- Efektywne zarządzanie czasem w kuchni.

### 4. Organizacja pracy w kuchni

- Praktyczne aspekty zarządzania procesem przygotowania posiłków.
- Jak zorganizować kuchnię, aby zapewnić efektywność i bezpieczeństwo.
- Praca zespołowa w kuchni cateringowej.

### 5. Estetyka podania dań

- Zasady dekoracji i prezentacji potraw.
- Przykłady kreatywnego podania dań na różne okazje.
- Praca w grupach nad przygotowaniem estetycznych kompozycji.

### 6. Dostosowywanie potraw do wymagań klientów

- Jak modyfikować przepisy dla różnych diet (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa).
- Zrozumienie potrzeb klientów i reagowanie na ich preferencje.
- Przykłady potraw dostosowanych do specjalnych wymagań.

### 7. Podsumowanie i wymiana doświadczeń

- Omówienie zdobytej wiedzy i umiejętności.
- Wymiana doświadczeń między uczestnikami.
- Sesja pytań i odpowiedzi oraz wskazówki dotyczące dalszego rozwoju.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 10</b> Wprowadzenie do nowoczesnej kuchni kateringowej	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 10</b> Planowanie menu	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 10</b> Techniki kulinarne w kuchni kateringowej	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	10:00	12:00	02:00
<b>4 z 10</b> Przerwa	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 10</b> Organizacja pracy w kuchni	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	12:15	13:15	01:00
<b>6 z 10</b> Estetyka podania dań	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	13:15	14:15	01:00
<b>7 z 10</b> Dostosowywanie potraw do wymagań klientów	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	14:15	15:15	01:00
<b>8 z 10</b> Podsumowanie i wymiana doświadczeń	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	15:15	16:15	01:00
<b>9 z 10</b> Przerwa	Krzysztof Szulborski	17-01-2025	16:15	16:30	00:15
<b>10 z 10</b> Walidacja Usługi	-	17-01-2025	16:30	17:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 643,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 643,20 PLN
Koszt osobogodziny brutto	205,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	205,40 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Szulborski

Ponad 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej. Ekspert w dziedzinie sztuki kulinarnej, specjalizujący się w doskonaleniu umiejętności kucharskich, budowaniu wizerunku polskiej gastronomii oraz propagowaniu najnowszych trendów kulinarnych na rynku. Ceniony szkoleniowiec i promotor polskiej kuchni, odpowiedzialny za koordynację licznych wydarzeń gastronomicznych oraz konkursów kulinarnych.

W ramach swojej kariery, Krzysztof Szulborski prowadził szereg szkoleń i warsztatów dla kucharzy, menedżerów restauracji oraz studentów szkół gastronomicznych. Posiada doświadczenie w tworzeniu i realizacji programów edukacyjnych, mających na celu podniesienie standardów w branży HoReCa. Dzięki szerokiej wiedzy w zakresie technik kulinarnych, optymalizacji procesów kuchennych oraz zarządzania personelem, przyczynia się do podnoszenia jakości usług gastronomicznych w Polsce.

Jego bogate doświadczenie obejmuje także współpracę z firmami z branży gastronomicznej, gdzie pełnił funkcje doradcze, pomagając w optymalizacji procesów zarządzania kuchnią oraz wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia realizator usługi.

### Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

### Informacje dodatkowe

Zgodnie z oświadczeniem zamawiającego, szkolenie realizowane w 80% ze środków publicznych. Podstawa prawna stawki zwolnionej: Rozporządzenie Ministra finansów z 20 grudnia 2013 w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. poz. 1722 z 31.12.2013) art. 3 pkt 1 ust. 14 " Zwalnia się od podatku:..... usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane

## Adres

al. Grunwaldzka 131a  
80-264 Gdańsk  
woj. pomorskie

## Kontakt



**Maciej Pyszka**

**E-mail** [posrednictwo.biznesowe1@gmail.com](mailto:posrednictwo.biznesowe1@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 995 970